

# RESTAURANT SCOLAIRE



MOIS DE SEPTEMBRE 2019

lun 02 sept	mar 03 sept	mer 04 sept	jeu 05 sept	ven 06 sept
Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Riz au surimi	Tomates vinaigrette	Pastèque
Lasagnes bolognaises	Médaille de poulet sauce chasseur	Sauté de porc à la moutarde	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce nantua
Salade verte	Pommes noisettes	Petits pois	Haricots verts	Semoule
Fondu président	Mimolette	Brie	Chaussée aux moines	Petit suisse sucré
Compote Pommes Fraise	Fromage blanc sucré	Flan nappé caramel	Gâteau au yaourt	Abricots
lun 09 sept	mar 10 sept	mer 11 sept	jeu 12 sept	ven 13 sept
Betteraves vinaigrette	Piémontaise à la volaille	Radis (beurre)	Melon	Mortadelle
Jambon grill	Boulettes de bœuf à l'orientale	Nuggets de volaille	Rôti de dinde au raisin frais	Gratiné de poisson au fromage
Lentilles	Ratatouille	Pâtes	Purée de patate douce	Carottes persillées
Camembert	Chanteneige	Tomme grise	Edam	Yaourt nature sucré
Mousse chocolat	Pêche	Pomme	Smoothie pêche poire	Biscuits palmiers
lun 16 sept	mar 17 sept	mer 18 sept	jeu 19 sept	ven 20 sept
Salade basque (pdt, croutons, tomates, maïs, poivrons, h. verts)	Œuf dur mayonnaise	Pastèque	Carottes râpées	Melon
Cordon bleu de volaille	Paupiette de veau sauce forestière	Poulet rôti	Bœuf braisé sauce bourguignonne	Brandade de poisson
Petits pois	Haricots beurre	Pommes rissolées	Riz	Salade verte
Coulomniers	Vache picon	St Nectaire	St Paulin	Petit suisse aux fruits
Yaourt aromatisé	Compote Pommes	Liégeois vanille	Pomme	Cake aux fruits
lun 23 sept	mar 24 sept	mer 25 sept	jeu 26 sept	ven 27 sept
Carottes / Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	Melon	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail
Gratin de pâtes au jambon (plat complet)	Escalope de volaille / Carottes persillées (Plat complet)	Filet de poisson meunière	Haché de bœuf	Beignets de calamars sauce tartare
		Ratatouille	Frites	Chou fleur persillé
Gouda	Chantailou	Fraidou	Bûche mi-chèvre	Camembert
Flan chocolat	Banane	Compote Pommes Poire	Crème dessert vanille	Flan pâtissier

**CRUDITES**

**DESSERTS MAISON**

**FROMAGES A LA COUPE**

**PRODUITS LOCAUX\***  
\*(cuisine de Poitiers 86)



Toutes nos viandes sont d'origine françaises



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

# RESTAURANT SCOLAIRE



MOIS DE OCTOBRE 2019

SEMAINE DU GOÛT

lun 30 sept	mar 01 oct	mer 02 oct	jeu 03 oct	ven 04 oct
Betteraves vinaigrette	Salade de riz (concombre, tomate, maïs)	Tomates vinaigrette	Concombre vinaigrette	Melon
Saucisse knack	Poulet rôti	Rôti de porc sauce vallée d'auge	Hachis parmentier	Dos de colin sauce curry
Haricots blancs	Petits pois	Pâtes	Salade verte	Semoule
Rondelé nature	Fromage blanc sucré	Tomme blanche	Carré de ligueil	Emmental
Pomme	Galette goulibeur	Cocktail de fruits	Raisin blanc	Cake au chocolat
lun 07 oct	mar 08 oct	mer 09 oct	jeu 10 oct	ven 11 oct
Carottes râpées sauce cocktail	Piémontaise	Céleri rémoulade	Salade campagnarde (pdt, h.verts, dès de volaille, maïs)	Salami
Aiguillettes de poulet sel et sucre	Boulettes de bœuf à l'orientale	Bœuf bourguignon	Risotto de céleri à la saucisse (plat complet)	Crumble de poisson aux épices
Pommes rissolés	Ratatouille	Carottes aux épices		Riz
Camembert	Chanteneige	Morbier	Brie	Petit suisse sucré
Compote Pommes fraise	Mousse chocolat	Kiwi	Gâteau cannelle orange	Poire
lun 14 oct	mar 15 oct	mer 16 oct	jeu 17 oct	ven 18 oct
Coleslaw vinaigrette	Pommes de terre au thon	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Terrine de campagne
Rôti de porc aux pommes	Cordon bleu de volaille	Raviolis	Couscous (plat complet)	Haché de thon
Flageolets	Haricots verts	Salade verte		Epinards béchamel
Yaourt nature sucré	Emmental	Petit suisse sucré	Vache qu rit	Tomme noire
Madeleine	Banane	Tarte aux pommes	Flan nappé caramel	Gâteau courgettes chocolat

CRUDITES

DESSERTS MAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS LOCAUX\*  
\*(cuisine de Poitiers 86)



Toutes nos viandes sont d'origine françaises



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.